

BERINGELA À PARMEGIANA

INGREDIENTES

2 Beringelas

1 sachê de molho de tomate

200 gramas de mussarela

1/2 pacote de farinha de rosca

1 ovo

Sal, tempero a gosto

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte a beringela de comprido em fatias finas (aproximadamente 1 cm), tempere com sal e pimenta a gosto

Tempere com sal e pimenta a gosto

Faça as Beringelas à milanesa (passe no ovo, em seguida farinha de rosca) e frite

Prepare o molho de tomate à sua maneira

Coloque as beringelas fritas em um refratário médio, uma ao lado da outra e cubra com molho de tomate

Em seguida, coloque as fatias de mussarela por cima e coloque orégano se desejar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6523-beringela-a-parmegiana.html>